

HYM-1AC米饭食味仪

米饭食味仪是测定米饭品质的专用仪器。对成型为一定形状的米饭，通过近红外光和可视光波段的反射和透过进行分光测定，以光学原理测定米饭的“外观”，“硬度”，“粘度”，“平衡度”等感官特性和综合评定米饭好吃程度指标—“食味值”的测定装置。主要应用于稻谷的科研,育种,碾米工厂,煮饭工厂和米食品加工厂的品质质量检测控制。

检测项目

- 日本大米检量线: 食味值、外观、硬度、粘度、平衡度
- 中国粳米检量线: 食味值、外观、口感
- 中国籼米检量线: 食味值、外观、口感



主要特点和优点

- 有三条检量线:日本大米检量线、中国粳米检量线和中国籼米检量线;
- 代替人工的感官检验,比起人工感官检验,具有简便、偏差小、客观等优点;
- 测定客观、准确,采用近红外光和可见光波段的反射和透过进行分光测定;
- 测量项目多,而且能够用数值(100分满分或10分满分)表示各种指标,可以更加客观地评价米饭的质量;
- 操作简单方便,只需称6.5g米饭装进测量用圆环内,将圆环放到主机上即可。从计量到测量完毕只需1分钟左右;
- 软件能够把储存的测定数据按照产地、品种、年度,以一览表形式显示在画面上,而且还能够将其打印出来。

规格参数

型号:	HYM-1AC
测定方式:可见近红外反射透过方式	分光方式:固定滤波器方式
测定对象:米饭	使用环境:温度:15—30°C;湿度:30—80%(无结露)
测量时间:60秒/1次(压饭时间+测量时间)	电源:220VAC±10V, 50/60HZ, 100W
感光元件:硅光电二极管	仪器重量:9.5kg

外形尺寸(长×宽×高):300mm×200mm×345mm

HYM-1AD硬度粘度仪

硬度粘度仪是测定米饭物理特性的专用检测仪器。对于成型的米饭,仪器通过传感器测定其在下压和回弹的过程中力的变化,最终通过数值来表示米饭的硬度、粘度、弹性、平衡度的特性。主要应用于稻谷的科研、育种研究,碾米工厂成品的品质检测、米饭工厂成品的检测。

主要特点和优点

- 测定米饭的硬度、粘度、平衡度、弹性四个项目对米饭进行物理性质评价;
- 可以直接使用米饭食味计的样品,节省测定时间;
- 适合于根据不同的做饭条件或做饭后的时间变化进行评价;
- 结构紧凑,操作简单,测定迅速,测定1次时间10秒以内;
- 可以实施数据收集、数据输出、结果打印等一系列的数据管理;
- 应用力学原理测定,具有客观性、再现性准确的特点。



规格参数

型号:	HYM-1AD
测定对象:米饭	传感器量程:20Kg
评定对象:硬度、粘度、平衡度、弹性	使用环境:温度:0°C~40°C;湿度:30%~80%(无结露)
测定方法:米饭压缩后测定	电源:220VAC±10V, 50/60HZ, 100W
测定精度:硬度:±0.2、粘度:±0.2、平衡度:±0.1、弹性:±0.1	重量:12kg

外形尺寸(长×宽×高):350mm×200mm×360mm